Ігуменскі тракт

№ 23 (38)

■ Жывое месца

УСЕ ДАРОГІ ВЯДУЦЬ У «РЫМ»

У Навагрудку таксама

Едучы падарожнічаць у гістарычную сталіцу Беларусі (а дакладней Вялікага Княства Літоўскага), не забудзьце завітаць у бар «Рым». Калі абедаць у Навагрудку, дык менавіта тут.

Пра бар «Рым» я шмат чула да таго, як давялося ўпершыню сюды трапіць. Мае сябры, што аб'ездзілі літаральна ўсю Беларусь, лічаць гэтае месца ў нечым культавым. Вось ён, прытулак вандроўніка, што і ў замку пабываў, і наведаў музей Адама Міцкевіча, і на курган, насыпаны ў яго гонар, падняўся. Таксама і каля гары Міндоўга пастаяў, і ў адрэстаўраваным Касцёле Перамянення Пана, або Фары Вітаўта, памаліўся... Падумаўшы пра духоўнае, самы час спатоліць і фізічнае — зазірнуць у «Рым».

Будынак бара пабудаваны ў 1900 годзе і з'яўляецца гісторыка-культурнай каштоўнасцю. Як вядома, Навагрудак — самы «высокі» горад, ды і гэтае збудаванне знаходзіцца на гары: акурат у цэнтры горада на плошчы Леніна. Бар захаваў свой гістарычны дух і таму вабіць усіх аматараў даўніны.

Калі трапляеш унутр адметнага аўтэнтычнага фасаду, нічога такога, што моцна ўражвала б, не бачыш. Бар збольшага мае савецка-сучасны выгляд. Аднак усё вытрымана, зроблена з густам. Сцены ўпрыгожваюць невялічкія карціны.

Тут жа стаіць музычны аўтамат, на якім можна выбіраць песні. А спрытныя афіцыянткі вельмі хуценька пададуць абед з першага, другога і трэцяга, нават калі ты адзіны наведвальнік на гэты час. Таму можна не хвалявацца, што з-за непрадбачаных затрымак не паспееш на аўтобус, мяркуючы вандраваць далей. Тым больш, што дарога да аўтавакзала збягае ўніз з даволі крутой гары: мінае пару старых навагрудскіх вуліц — і ты на месцы.

Дакладна не ведаю, але, здаецца, не захаваліся ў нас старыя корчмы, якія б і сёння дзейнічалі ў тым або іншым выглядзе. Ды і бар «Рым» на карчму не цягне: пабудаваны нашмат пазней. Аднак хочацца адзначыць, што ў ранейшыя часы месцы, зробленыя для таго, каб у іх можна было падсілкавацца, выконвалі не толькі гэтую ролю — запоўніць страўнік ці прапусціць кілішак. Яны былі месцам, дзе можна было адпачнуць з дарогі ці нават заначаваць, даведацца пра апошнія падзеі і знайсці неабходных людзей.

Беларускі архітэктар Армен Сардараў піша, што на працягу стагоддзяў карчма была месцам, якое збірала людзей з «нізоў» і дзе, акрамя зносін, можна было пачуць навіны, далучыцца да мастацтва праз музыку і танцы, проста адпачыць і павесяліцца. Карчма адначасова была і «піцейнай» установай з усімі тыповымі для такіх месцаў рысамі, дзе маглі падмануць, абакрасці ці нават збіць. А галоўнае — «гарэлка», якая збівае з панталыку. Уладзіслаў Сыракомля з горыччу пісаў: «Тут дапытваюцца толькі трох прадметаў: гарэлкі, гарэлкі і гарэлкі».

У той жа час роля карчмы ў грамадстве была не такой простай. Пасля царквы і касцёла гэта было другое месца грамадскіх збораў. І важна, што гэтыя зборы былі досыць дэмакратычнымі: «У лазні і карчме ўсе роўныя», — казалі людзі.

Дык дзе ж пагутарыць і адвесці душу, як не ў карчме ці добрым бары?... І калі ўсе дарогі вядуць у Рым, то і Навагрудак не трэба рабіць выключэннем.

Ніна ШЧАРБАЧЭВІЧ,
фота аўтара

■ Народныя мудраслоўі

ТАНЦУЙ АД ПЕЧКІ!

Сімволіка печы ў традыцыйнай культуры ўсходніх славян

Прынцыпы асваення прасторы сялянскай хаты, сфакусіраваныя ў народных фразеалагізмах, «задаюць» два вектары руху.

Так, пераступіўшы парог, госць не заводзіў гутарку з гаспадарамі, а спачатку кланяўся чырвонаму куту. Гэтая дыяганаль **парог — чырвоны кут** і была асноўнай сілавой (восевай) лініяй, якая ўмоўна дзяліла прастору на жаночую і мужчынскую паловы. Аднак пахавальны абрад беларусаў сведчыць пра тое, што ў сялянскай хаце была яшчэ адна сілавая лінія, якая злучае паміж сабой чырвоны кут і **печ**. Так, пасля вяртання з могілак удзельнікі пахаванняў мылі рукі ў двары, каля парога, затым уваходзілі ў хату і збіраліся каля **печы**. І толькі пасля спецыяльнага запрашэння можна было заняць месца за жалобным сталом. Гэтая ж дамінанта ў паводзінах прысутнічала і ў кантэксце вясельнага абраду. Пераступіўшы парог хаты бацькоў жаніха, нявеста тут жа кідала на **печ** свой пояс. Верагодна, менавіта ў сувязі з гэтымі і некаторымі іншымі абрадавымі дзеяннямі (напрыклад, калядным ігрышчам «Жаніцьба Цярэшкі») і з'явіўся фразеалагізм: *«Танцуй ад печкі»*.

Такім чынам, па дыяганалі ад чырвонага кута ў хаце была размешчана **печ**, якую абавязкова фарбавалі (бялілі) у белы колер. Яна абагравала хату ў халодны перыяд года і шмат у чым прадвызначала асаблівасці традыцыйнай беларускай ежы: асноўныя стравы павінны былі «ўварыцца» на працягу працоўнага дня. З цягам часу яна стала галоўным месцам у хаце, знакам жыцця, жыватворным ачагом, які падпітваў сілай сонца ўсіх дамачадцаў. Агонь у **печы** ўспрымаўся як зямны эквівалент нябеснага свяціла, назва якога ў беларускай народнай лексіцы нярэдка гучала як «слонца», таму і прыстасаванне для таго, каб зачыніць **печ** на ноч ці днём, называлі «заслонка» (або «засланка»).

Збудаванне **печы** паўтарала мадэль хаты і нагадвала трохузроўневую структуру міфалагічнага Дрэва Сусвету: «падпечак», «прыпечак» і «комін». Яе асноўныя элементы функцыянальна і канструктыўна афармляліся ўслед за этапамі фарміравання хаты і былі блізкія да іх па сваёй міфапаэтычнай ролі. Хата ў цэлым вызначала межы засвоенай чалавекам прасторы — у адрозненне ад неабжытага, не асвоенага. Таму **печ** можна лічыць сродкам утаймавання ці прыручэння агню.

Своеасаблівым цэнтрам жыцця, чароўнай жар-птушкай былі палаючыя вугельчыкі: *«Поўны засечак чырвоных яечак»*, *«Поўнае карыта золатам наліта»*. У паўсядзённым жыцці агонь у **печы** неабходна было падтрымліваць увесь час на працягу сутак. Для гэтага ўвечары вугельчыкі засыпалі ў спецыяльнае паглыбленне ў **печы**, а раніцай, прачытаўшы малітву, распальвалі новы агонь.

Агонь у **печы** тушылі толькі ў выключных сітуацыях: калі ў хаце хтосьці паміраў; падчас эпідэміі або мору хатняй жывёлы; у вялікія гадавыя святы — такія, як *Каляды, Вялікдзень, Купалле, Багач*.

Печ стараліся трымаць зачыненай. Калі хтосьці з дамачадцаў збіраўся ў дарогу, то яе зачынялі, нават калі ў ёй гарэў агонь. Зачыненай **печ** трымалі і тады, калі жанчыны пачыналі закладваць аснову, прасці, ткаць. Уважліва сачылі за тым, каб ніхто не садзіўся на **печ**, пакуль у ёй выпякаўся хлеб, а таксама забаранялі «выліваць памыі і іншую вадкасць у падпечча, бо пасаджаныя хлябы не будуць падыходзіць, румяніцца і запякацца». Як толькі хлеб вымалі з **печы**, тут жа на яго месца абавязкова клалі адно-два палены, каб «дабрабыт у хаце не пераводзіўся».

Да **печы** заўсёды ставіліся з вялікай увагай і павагай: на ёй адпачывалі, яна сагравала і лячыла, на ёй зараджалася новае жыццё, там жа парой старыя людзі чакалі сваіх апошніх дзён. Падтрыманне агню і падрыхтоўка ежы было падобна падтрыманню жыцця на зямлі. На Палессі сярод беларусаў вядомы абрад «Жаніцьба коміна», які праводзіўся двойчы ў год: у дні вясновага і восеньскага раўнадзенстваў.

Высокі статус **печы** не дазваляў пры ёй вымаўляць грубыя або нецэнзурныя словы. Гаспадар часты тут жа заўважаў: *«Няможна казаць, бо **печ** у хаце!»* Або хтосьці з прысутных сам успамінаў пра забарону і рабіў агаворку: «Сказаў бы, ды **печ** у хаце!».

Значная колькасць рытуальных дзеянняў выконвалася пры непасрэдным удзеле **печы**. Яе белы колер і месца размяшчэння (каля парога) сведчылі пра ролю пасрэдніка паміж жывымі і мёртвымі. Так, вяртаючыся з могілак пасля пахаванняў, родныя і блізкія збіраліся на памінальную вячэру. Але перш чым сесці за стол, усе прысутныя павінны былі «пагрэць рукі», г. зн. па чарзе падысці да **печкі** і аберучь дакрануцца да яе, а таксама зазірнуць у **печ**, каб пазбавіцца ад тугі па нябожчыку і страху перад ім, «каб смерць праз комін пайшла».

Нараджэнне і першыя гады жыцця дзіцяці таксама не абыходзіліся без **печы**. Напрыклад, пры першым рытуальным купанні нованароджанага ў ваду неабходна было пакласці дзевяць вугельчыкаў, каб засцерагчы яго ад сурокаў. На працягу першай паловы года ваду пасля купання дзіцяці вылівалі ў падпечак, і туды ж кідалі малочныя зубы, прыгаворваючы: *«Мышка, мышка! На табе зуб касцяны, а дай мне жалезны!»*. Пры непасрэдным удзеле **печкі** бабка-павітуха здзяйсняла абрад «перапякання» дзіцяці (г. зн. паўторнага «выпякання» на хлебнай лапаце): **печ** павінна была «паглынуць» хваробу і «выпечы» здаровага чалавека.

Не кожны пячнік мог скласці добрую **печ**. Неабходна было валодаць прафесійнымі навыкамі і ведамі, якія перадаваліся з пакалення ў пакаленне і захоўваліся ў тайне. Адно з такіх правілаў: **печ** трэба класці пад поўню, тады яна «будзе доўга служыць і добра грэць».

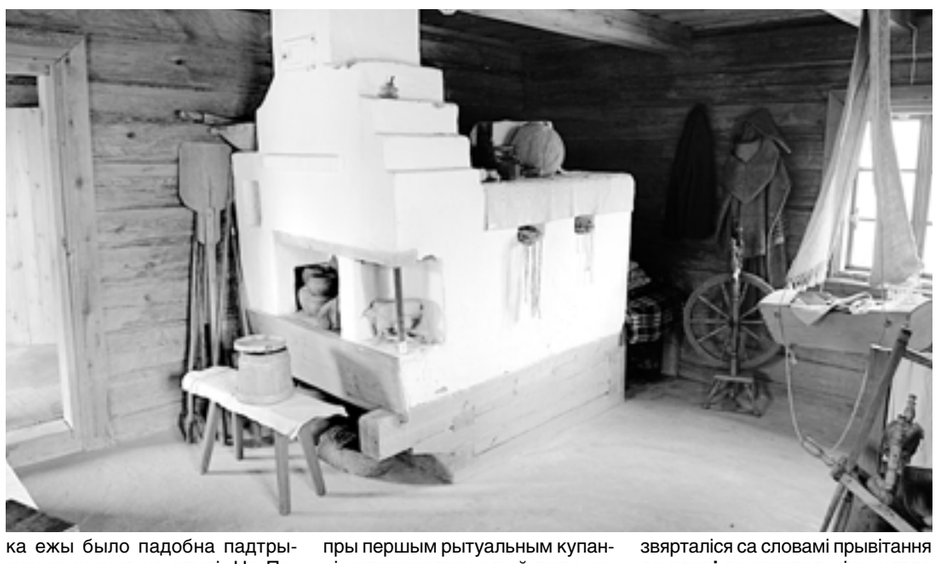
Прыкметнае месца займала **печ** у вясельнай абраднасці. Так, перад тым як сваты выходзілі з хаты жаніха, яго маці зачыняла **печ** засланкай, звязвала поясам вілкі, чапялу, качаргу і іншыя прадметы, якія стаялі каля **печы**, і кідала на **печ**, сват «грэў» аб **печ** рукі і г. д. Калі сваты прыходзілі ў хату да нявесты, нярэдка звярталіся са словамі прывітання да **печкі** як захавальніцы цяпла (а значыць, і сямейнага шчасця), а засватаная дзяўчына, пакуль госці вялі перамовы з бацькамі, залазіла на **печ**, нібы шукала там правільнае рашэнне. Саскочыўшы на падлогу, будучая нявеста тым самым падавала знак, што яна згодна пайсці замуж.

Абрад выпякання самага галоўнага атрыбуту вясельнай імпрэзы — каравая суправаджаўся песнямі, у якіх апяваліся каравайніцы, лепшыя прадукты, з якіх прыгатуюць каравай, і асабліва **печ**, у якой народзіцца новы хлеб — знак маладой сям'і:

*Гожа **печка**, гожа,*
Як чырвона рожа.
Не шкада караваю даці,
Бо ўмее запякаці.

Печ надзялялі рысамі добрай, мудрай жанчыны, якая заўсёды дапаможа сваім дамачадцам: *«Печ нам маці родная»*. Нездарма, пакідаючы бацькоўскую хату, нявеста ціха прыгаворвала: *«Добрая доля, ды ідзі за мной. З **печы** полымем, з хаты каміном»*, а «на другі дзень пасля вяселля маладую жонку (будучую гаспадыню) падводзілі да **печы**, каб у яе складваліся з ёй добрыя, прыязныя адносіны».

Аксана КАТОВІЧ, Янка КРУК



Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

БЕЛАРУСКАЯ СІЕСТА Ў ЗВЫЧКАХ ЛЮДУ МЕЛА МЕСЦА

Кулінарная Энцыклапедыя Мікалая Нікіфароўскага

Зевес жа наўзніч лёг на печы,
Сярмягу ў галавы паклаў...
Ён грэў на печы стары плечы
І нешта ў барадзе шукаў.

«ТАРАС НА ПАРНАСЕ»

Дзякуючы ўжыванню нізкакаларыйнай расліннай ежы, просты люд Віцебшчыны быў не супраць паесці пры любым зручным выпадку. Гэта можна было назіраць не толькі на прыкладзе дзяцей, якіх за частую яду называлі парасятамі («дзяцёнык, што пырасёнык: толькі пыдывай»), але і на людзях сталага і сярэдняга ўзросту, якім таксама «толькі пыдывай»! Аднак, піша Нікіфароўскі, для сапраўднай правільнай яды са спрадвечных часоў былі вызначаны пэўныя тэрміны, падчас якіх уся сям'я павінна была сабрацца за агульным сталом. Першабытныя людзі збіраліся ў пячорах вакол агню не толькі для сумесных трапез, але і для таго, каб падлічыць, ці цэлыя ўсе члены роду. Пазней, калі чалавеку ўдалося прыручыць свой выратавальнік агонь і пасадзіць яго ў печ, менавіта стол стаў рытуалізаваным цэнтрам дыяганалі жыцця кожнай беларускай хаты: покуць — стол — печ. Стол заўсёды быў засланы абрусам, на якім ляжалі хлеб і соль. Падчас абрадавых трапез (Дзяды, Каляды, Вялікдзень, вяселле і інш.) ён набываў функцыю своеасаблівага ахвярніка, калі пачастунак прызначаўся не толькі прадстаўнікам чалавечай, але і касмічнай супольнасці. І, вядома ж, ён служыў адным з галоўных месцаў, якое некалькі разоў на дзень аб'ядноўвала вакол сябе ўсіх членаў асобнай сям'і, бо, як вядома, нішто так не збліжае людзей, як сумесныя праца і яда. Паказчыкі тэрмінаў яды, як у асобнай сям'і, так і ў цэлай вёсцы, былі наступнымі: звычка, месцазнаходжанне сонца на небе і вясковы хранометр у выглядзе пеўня.

Зыходзячы з гэтага, выпрацаваліся чатыры тэрміны дзённай яды ў будні і святы, хаця на загавіны і разгавенне да іх дадаваліся новыя.

РАСКЛАД ДЛЯ ЕЖЫ

Першая дзённая яда, «сніда́ння», на працягу года была паміж шасцю і васьмю гадзінамі раніцы. За ёй не заседжваліся падоўгу, паколькі звычайна падавалася адна вадкая гарачая страва, ды і есці яшчэ асабліва не хацелася. Да таго ж кожны спяшаўся на працу. Зімой, пры адносной вальготнасці працуючых, «сніда́ння» было праз гадзіну пасля абуджэння. Улетку ж яно размяжоўвала дзве першыя «зыпра́жкі» і доўжылася столькі, колькі было патрэбна для адпачынку запражной жывёле (прыкладна гадзіну). Наогул, шаноўныя чытачы, цікава паразважаць аб тым, які ўплыў аказвалі хатнія жывёлы і птушкі на рэжым дня чалавека. Першы спеў пеўня азначаў, што яшчэ можна крыху паляжаць, а другі — што хутка ўжо трэба ўставаць. Прамежкі рабочага часу вызначаліся «запро́гам і адпрогам» каня ці вала. Такіх «зыпра́жак» на працягу дня было тры: а) ад світання да «сніданння»; б) ад «сніданння» да абеду; в) ад абеду да заходу сонца. Так званы гадзінны «прыва́лык» пасля «сніданння» рабіўся выключна ўлетку, каб даць адпачыць запражной жывёле. Але рабілася гэта не ва ўсіх сем'ях, бо да абеду трэба было зрабіць асноўную дзённую працу.

Абед складаў другую, асноўную частку яды і быў у прамежку паміж 10 і 11 гадзінамі раніцы. Прыблізным часам ад яго пачатку да канца варта лічыць «ла́днюю часіну», якую не трэба блытаць з «добрай часінай». Першае паняцце азначае прамежак часу, які быў патрэбны чалавеку, каб прайсці 5-6 вёрст, а другое — 10-12. Нагадаю шаноўным чытачам, што вярста — гэта мера даўжыні, роўная 1,06 км.

На абед збіраліся ўсе члены сям'і, якія працавалі каля дома. А для тых, хто працаваў у полі ці ў лесе, абед дастаўляўся на месца. Памятаю, калі мы з татам пасвілі кароў, я не мог дачакацца, калі матуля прынясе абед, бо раніцай жа есці не хацелася, а праз некалькі гадзін бегатні за каровамі і авечкамі ўжо аж «духі́ падхарта́ла». Нарэшце, бліжэй да поўдня, жывёлы ад'ядаліся, супакойваліся і клаліся на зямлю для адпачынку і перажоўвання травы. А вось і матуля! Яна ласкава гладзіла мяне па галаве і пыталася: «Ну як, мой пастушок, есці захацеў?» «Вельмі захацеў, матулечка!» «Тады сядай». Маці ставіла на траву набор посуду, які складаўся з трох сініх каструлек, якія ўстаўляліся адна ў другую і замацоўваліся агульнай ручкай. Вельмі зручная рэч, бо ў адной руцэ можна было прынесці тры стравы. На цыраце мама раскладвала хлеб, лыжкі, відэльцы і ставіла самую вялікую каструльку з халадніком са шчаўя, свежымі гурочкамі, зялёнай цыбулькай, кропам і смятанай. Мы з бацькам браліся за лыжкі, а матуля, прысеўшы побач і сарваўшы кветку рамонку, ласкава пазірала на нас. Я не ведаю, колькі яшчэ часу мне адмерана ў гэтым, надзіва імклівым і кароткім жыцці, але я без развагі аддаў бы яго за тое, каб хоць на хвіліну вярнуцца ў той летні поўдзень, дзе мы з татам за сціплым абедам і побач — матуля з рамонкам...

Мікалай Якаўлевіч піша, што пры талацэ, якая адбывалася на пашы, сенакосе, у полі, трапезы адбываліся на месцы працы, куды трэба было дастаўляць ежу і посуд, што вельмі ўскладняла жыццё гаспадарам.

ЭНЕРГІЯ ДЛЯ ПРАЦЫ

Ці ведаеце вы, шаноўныя чытачы, што такое сіеста? Ну, вядома ж: пасляабедзенны адпачынак у Іспаніі, Італіі, краінах Лацінскай Амерыкі. Але, як ні дзіўна, пасляабедзенны адпачынак быў характэрны і для беларускіх сялян, не кажучы ўжо пра паноў. Нікіфароўскі піша: «З нязначнай нацяжкай можна сцвярджаць, што поўдзень застае просты люд у абавязковым сне». Мне здаецца, нашы продкі мелі рацыю. Зімой і так дзень кароткі, а вось летам, адпачыўшы ў поўдзень гадзінку-другую ў прахалодзе можна з новай энергіяй брацца за працу.

У прамежку паміж 3 і 4 гадзінамі пасля поўдня ў сялян Віцебшчыны быў «палу́дзінь» — трэцяя дзённая яда. Ён не зацягваўся, асабліва ўлетку, бо падавалася адна страва, і свежыя сілы працаўнікоў і коней дазвалялі ўзяцца за працу з новай энергіяй. Зімой, калі «палу́дзінь» заканчваўся са змярканнем, мужчыны зноў завальваліся на бакавую, а жанчыны займаліся сваімі справамі.

Апошняя дзённая яда, «вячэ́ря», была каля 7—9 гадзін вечара, і ёй заканчвалася дзённая праца простага люду. Выраз «вячэ́ря — і спаць» адпавядаў рэчаіснасці: пасля яе некаторы час працавалі кухаркі ды пралі, а астатнія пасля кароткай малітвы накіроўвалі «ад столу к полу». За «вячэ́ряй» ужываліся рэшткі дзённых страў, а пры іх адсутнасці на стале былі «хлеб ды вада — маладзецкая яда». Вечарам за сталом збіраліся ўсе члены сям'і, і старэйшыя выслухвалі справаздачу аб праведзеных работах і рабілі распарадак на заўтрашні дзень.

Вось такі парадак існаваў у жыцці сялян Віцебшчыны. Выключэнне складалі святочныя і памінальныя дні. На Каляды самыя разнастайныя стравы рыхтаваліся на «вячэ́рю». Прыкладна тое ж самае адбывалася і на Дзяды. А вось на «Ра́дыніцу і Траецкія Дзяды» асноўныя стравы ўжываліся за абедам, часта на могілках продкаў.

Пры звычайным штодзённым жыцці, а зрэдку і на святы, існавала вядомая «хлу́ска» — паспешная сціплая яда, падчас якой чалавек з'ядаў два-тры «глымандлі́» хлеба, бліна і інш. Вядома, часцей іншых «хлу́сілі» дзеці, пастухі ў полі, але тое ж рабілі і нямоглыя старыя, кухаркі, каб не было моташна; тыя, хто ішоў на палявыя работы, таксама трохі «хлусілі», каб «ні було́ на шчэ сэрца» На «шчэ сэрца» — азначае нашча. Нікіфароўскі згадвае, што без усялякіх гігіенічных парад, дзякуючы адным традыцыям харчавання, просты люд ніколі не выходзіў з хаты, не праглынуўшы пару кавалкаў хлеба або не зрабіўшы некалькі глыткоў вады ці квасу. Нарэшце, «хлу́ска» магла быць пятай дзённай ядой, «пыдвячо́ркам» — асабліва ўлетку, калі работнік падчас апошняй «зыпражкі» даядаў рэшткі «палудзіннай» яды, каб лягчэй было вяртацца дадому з «паро́зным» посудам. У асобных выпадках «пыдвячо́рак» рабіўся на хаду, падчас вяртання з работы.

Аляксандр ВАШЧАНКА.

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

Рэцэпт «запяканкі з бульбы і грыбоў» ад Mann Kurt(a) з Мінска.

1 кг бульбы, 300 г свежых грыбоў, 60 г топленага масла, 1,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 1-2 цыбуліны, соль, кмен.

Бульбу зварыць, абабраць, нарэзаць тонкімі скрылькамі. Свежыя грыбы (можна выкарыстаць і сушаныя) адварыць, нарэзаць саломкай, абсмажыць разам з нашаткаванай цыбуляй, дадаць кмен. У глыбокую патэльню, змазаную маслам, выкласці слаямі бульбу і грыбы. Верхні і ніжні слаі павінны быць з бульбы. Заліць малаком, змешаным з яйкамі і соллю, запячы ў духоўцы.

■ Мясціны, знітаваныя з душой

ЛЕТНІКІ ДЛЯ БАГАЦЕЯЎ. У МАЁНТКУ

У Гродзенскім раёне існуюць два Свяцкі, былыя гнёзды мясцовай шляхты. Адзін шырокавядомы — Свяцк магнатаў Валавічаў — пабудаваны па праекце папулярнага ў свой час архітэктара, «тутэйшага італьянца» Юзэфа(Джузэппэ) дэ Сако. А вось другі Свяцк малавядомы.Гісторыю яго ведаюць толькі мясцовыя старажылы, вучоныя гісторыкі ды краязнаўцы. Для астатніх гэта вёска Радзівілкі з крухмальным заводам, які доўга славіўся з часоў Гурскіх. А між тым гісторыя помніка адметная.

Адной з цікавых старонак у жыцці ўладальнікаў сядзібы быў турызм. З успамінаў нашчадкаў Гурскіх Ежы і Мікалая, якія зараз жывуць у Варшаве, і кожны год наведваюць сваю сядзібу, мы даведаліся, што ў 30-я гады XX стагоддзя турызм, наладжаны ў маёнтку, быў адным са сродкаў папаўнення казны і выжывання ў экстрэмальных умовах. А для нашай мясцовасці гэта быў сапраўды піянерскі пачын.

Пра значэнне турызму і краязнаўства шырока вядома выказванне вялікага рускага педагога К.Д. Ушынскага, які пісаў: «З уражанняў майго жыцця я вынес глыбокую ўпэўненасць, што цудоўны ландшафт мае вялікі выхаваўчы ўплыў на развіццё чалавека. Адзін дзень, праведзены сярод лясоў, палёў, каштуе многага».

Развіццё турызму ў нашай мясцовасці амаль не даследавана. А між тым, ён развіваўся ў панскіх маёнтках.

Амаль усе ўладальнікі шляхецкіх сядзіб былі зацікаўлены, каб іх маёнтак прывабліваў гасцей. У маёнтку пана Тукалы, што ў вёсцы Белыя Балоты, было ўсё зроблена для таго, каб госці любаваліся прыгажосцю навакольных пейзажаў. І сапраўды, добраўпарадкаваны парк з усёй інфраструктурай для адпачывальнікаў, ружоўнік з сотнямі гатункаў руж, двор, па якім гулялі паўліны і беглі цацаркі, міні-звярынец, парк з экзатычнымі алеямі з лістоўніц, ясеню і глогу, лебядзінымі азёрамі, паляванне ў лясах пакідалі ў гасцей незабыўнае ўражанне. Тады гэта лічылася толькі адпачынкам для запрошаных гасцей, якія маглі ацаніць умельства гаспадара, параўнаць яго сядзібу са сваёй, штосьці пераняць для сябе. Сёння мы такія добраўпарадкаваныя дамы з усёй інфраструктурай для адпачывальнікаў называем аграсядзібамі.

Дачку Тукалы, Марыю-Гэлену, вылучала любоў да прыроды роднага краю. Яна любіла вандроўкі, адпачынак каля начных кастроў. Часам маглі бачыць, як яна грацыёзна імчалася на арабскіх скакунах, ліха перасковаючы платы і агароджы, любіла паляванне. У 1925 годзе яна выйшла замуж за багатага шляхціча з суседняга маёнтка Юзафа Гурскага.

Прафесійна заняцца турызмам у маёнтку Гурскіх яе прымусілі абставіны. Справа ў тым, што ў 1930-я гады амаль усе шляхецкія гнёзды прыходзілі ў заняпад.Такі ж лёс чакаў і Свяцк Гурскіх. Эканамічнае становішча маёнтка значна пагоршылася. У 1934 годзе моцны лівень знёс палеткі тытуню ў азёры, ад салетры загінула рыба, ды і крухмальня давала невялікі прыбытак, неабходна было мадэрнізаваць абсталяванне. Маёнтак неабходна было ратаваць ад банкруцтва. Выхад са становішча падказала жанчына Марыя-Гэлена Гурская. Яна вырашыла наладзіць летнік для багацеяў. У кароткі час былі перабудаваны двор, канюшня, ставы. Для адпачывальнікаў было адведзена 12 пакояў з водаправодам, ваннай, каналізацыяй, устаноўлены тэнісныя корты, адрамантаваны більярдны пакой, добраўпарадкаваны выхад да Аўгустоўскага канала, які знаходзіцца за два кіламетры ад сядзібы. Госці маглі пайграць на раялях (іх было два), скарыстацца багатай бібліятэкай, гуляць па анельскім парку. У парку, на мяжы з лясным масівам, было ўзвышша Гарадзенскае клято, альбо Ангалія,(што ў перакладзе з літоўскай мовы абазначае «на мяжы»), дзе знаходзіўся рытуальны камень. Па павер'ях, калі да яго дакрануцца, то любое жаданне збудзецца. У парку было яшчэ і дрэва кахання, на якім кожны ахвотны мог пакінуць памяць аб сабе. Сапраўдным помнікам прыроды былі дзве ліпы, сплеценыя між сабой, з пышнай адной кронай уверсе. Любімым месцам адпачынку, як паведалі нам нашчадкі Гурскіх, былі ставы, азёры. Іх вакол сядзібы было чатыры. Кожнае возера мела сваё прызначэнне. Берагі ставоў былі абвіты вінаграднай лазой. Практыку вырошчвання гэтай экзатычнай расліны Гурскія перанялі ад манахаў-камедулаў. Тут можна было палюбавацца прыгажунамі лебедзямі, пакатацца на лодках, пакупацца, папляваць на качак, ды і для заўзятых рыбакоў тут знаходзіўся занятак. У выхадныя дні адпачывальнікі наведвалі тэатр, які прыязджаў з Гродна. Дзяцей вучылі грэблі, каталі па парку на восліку. У доме казак ладзілі для іх тэатралізаваныя прадстаўленні, развучвалі гульні. Адным словам, слава пра летнік ішла далёка. Турыстычная дзейнасць значна ўмацавала эканамічнае становішча ўладальнікаў. Свяцк прадаўжаў свой росквіт.

Сёння радуе нас тое, што Свяцк Гурскіх знайшоў новага гаспадара. Можна спадзявацца, што гэты цудоўны помнік з яго слаўнай гісторыяй у хуткім часе будзе зноў цікавым аб'ектам для турыстаў, бо для гэтага тут ёсць усе прыродныя ўмовы. Рэканструяваны Свяцк Гурскіх дасць магчымасць падкрэсліць прыгажосць нашай малой радзімы, а таксама паказаць магчымасць развіцця агратурызму ва ўмовах мясцовага ландшафту.

Марыя ХРАМЛЮК,
педагог дадатковай адукацыі Гродзенскага раённага цэнтра творчасці дзяцей і моладзі.